



## Rosé Réserve Magnum

Art. Nr.: 30629

**Hersteller:** Champagne Charles Heidsieck, Reims

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Gebiet (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Pinot Noir, Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Vinifizierung/Ausbau:** 80% Grundweine des aktuellen Jahrgangs: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier & 1/3 Chardonnay 20% Reserve Weine: 50% Pinot Noir & 50% Chardonnay 50 verschiedene Crus - über 3 Jahre im Kreidekeller gereift - Dosage 11 g/l

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Säure:** 4,5 g

**Süße:** Brut

**Restzucker:** 9,7 g

### Bewertung:

**Robert Parker Wine Advocate:** 91

**Falstaff:** 95

**James Suckling:** 93

### Speiseempfehlung:

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gekocht/Gedämpft

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 196.60**

### Verkostnotiz

Pudriges Rosé, in der Nase frische Frucht nach Kirschen und roten Waldbeeren, Anklang von Orangenesten, am Gaumen saftig und mineralisch, Noten von weißem Pfirsich, bleibt lange haften.